CARTE TRAITEUR
2010-2011

Frick-Lutz

la référence

www.frick-lutz.fr

Une belle histoire

C'était vers 1830, rue des Orfèvres à Strasbourg :
au numéro 14, se trouvait la charcuterie Veuve Frick,
au numéro 16, la boucherie Lutz.

La suite se devine aisément et depuis cette époque,
l'enseigne Frick-Lutz réunit boucherie et charcuterie,
pour le plaisir des gourmets et des amateurs de bonne chère.

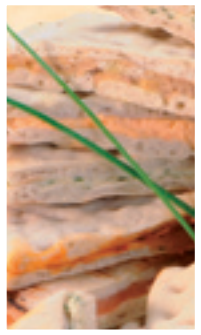
Lorsque le temps vous manque, lorsque vous préférez
être avec votre famille ou vos amis plutôt qu'à la cuisine,
lorsque vous recevez des clients au sein de votre entreprise...
laissez faire Frick-Lutz !

Que ce soit pour l'ordinaire ou pour les grandes occasions,
nos chefs préparent de délicieuses spécialités, variées
et équilibrées à partir de produits frais.

Réchauffez, servez : c'est délicieux...

Héritiers de père en fils d'un savoir centenaire
dans l'art de choisir les animaux de boucherie,
nous vous proposons les meilleures viandes
en provenance d'élevages et pâturages de qualité.

Apéritif



Petit pain aux noix (40 cm)
Pour 3 à 5 personnes, environ 30 sandwiches 26 €
Jambon cru, saucisson sec, jambon cuit supérieur, fromage

Grand pain aux noix (60 cm)
Pour 6 à 8 personnes, environ 45 sandwiches 34 €
Jambon cru, saucisson sec, jambon cuit supérieur, fromage

Kougelhopf surprise noix et lard
Pour 4 à 6 personnes, environ 40 toasts 32 €
5 garnitures sur 5 niveaux
Mousse de foie, fromage frais ail et fines herbes, filet de Saxe, saucisson sec, jambon cru

Kougelhopf traditionnel salé aux noix et lard
environ 15 tranches 19 €

Kougelhopf sucré d'alsace
environ 15 tranches 16€
Dans le strict respect de la recette traditionnelle alsacienne

Pains Surprise
pour 6 à 8 personnes (environ 60 toasts)

Pain de campagne tradition
35 €
Crème de foie d'oie, saumon fumé, jambon cuit,
filet de Saxe, saucisson sec et jambon cru

Pain polaire de la mer
39 €
Mousse de truite fumée à l'aneth,
saumon fumé, rillettes de thon,
beurre de crustacés et tomates confites

Pain prestige à la farine de seigle
44 €
Mousse de foie gras d'oie maison,
magret de canard fumé,
mousse de truite fumée,
saumon fumé et jambon cru

exemples de présentations, photos non contractuelles

Plateaux de prêt à croquer

Tous nos canapés et verrines sont dressés sur des plateaux à usage unique, prêts à être dégustés sans couverts.
Ils sont à commander au minimum 24 heures à l'avance (avant 10h pour une livraison le lendemain).

Mini brioches garnies

24 pièces, le plateau 27,50 €

Crème de foie d'oie, saumon fumé, jambon cuit, magret de canard fumé, mousse de truite fumée, fromage frais aux herbes

Crostini italiens

35 pièces, le plateau 26,80 €

Tapenade d'olives noires, tapenade d'artichauts et pignons de pin
Tapenade de tomates séchées et copeaux de parmesan

Mauricettes

20 pièces, le plateau 28,90 €

Farcies de saumon fumé, de mousse de foie, de jambon cuit, de magret de canard fumé, de fromage et fines herbes

Panaché de mignonnettes

20 mini pâtés en croûte maison, le plateau 23 €

Au filet de saumon cuisiné à la crème
A la viande marinée au vin blanc et éclats de pistaches
A la volaille et madère
Au foie gras d'oie

Amusettes de légumes

24 pièces, le plateau 26,50 €

Bibeleskas ail, ciboulette et légumes croquants
Concombre au pesto rouge et pignons de pin grillés
Mini pâtisson farci aux légumes méditerranéens
Céleri branche au fromage frais et fines herbes
Mini cassolette de légumes antipasti et olives marinées
Caviar de courgettes et crème de parmesan

Classiques

Assortiment de 44 canapés, le plateau 49,90 €

Mini brioche garnie à la crème de foie d'oie
Pain complet au beurre salé, tête de moine et chutney de fruits secs
Foie gras d'oie et pruneau d'Agen
Toast carré au jambon blanc, emmental et œuf de caille
Mini blinis au saumon fumé et crémeux à l'aneth

Transparences sans viande

Assortiment de 32 mini verrines, le plateau 36,80 €

Mousse de concombres à la ciboulette et à la menthe
Petite ratatouille niçoise au crumble thym citron
Quinoa aux fruits secs et éclats de noisettes
Bibeleskas ail, ciboulette et légumes croquants
Verrine nordique (pomme de terre, hareng, « caviar » de hareng, pommes fruit)
Mini cassolette de légumes antipasti et olives marinées

Transparences créatives

Assortiment de 35 mini verrines, le plateau 46,50 €

Sucette de foie gras aux noisettes torréfiées, caramel de bière et chutney de pommes
Tartare de saumon mariné et spaghettis de concombres aigre-doux
Petite salade de tomates cerises, mozzarella et vinaigre balsamique
Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange
Mousse de concombres à la ciboulette et à la menthe
Petite ratatouille niçoise au crumble thym citron

Transparences de la mer

Assortiment de 33 mini verrines, le plateau 48,30 €

Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange
Tartare de saumon mariné et spaghettis de concombres aigre-doux
Noix de pétoncles, mousseline de petits pois et huile d'olive extra vierge
Verrine nordique (pomme de terre, hareng, « caviar » de hareng, pommes fruit)
Effiloché d'anguille fumée et radis au sirop d'érable
Vitello tonnato original

Créations originales salées...

40 pièces, le plateau 58,30 €

Wrap avocat et saumon fumé
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout
Pince-moi de radis au tartare de saumon fumé et aneth frais
Mousse d'artichaut et foie gras d'oie poêlé à la fleur de sel
Fleur d'hibiscus farcie au reblochon
Effiloché d'anguille fumée et radis au sirop d'érable
Crostini de filet d'agneau fumé par nos soins et humus
Roulade de crêpe et magret de canard fumé au chutney de mangue

Sucettes, bonbons et brochettes salés...

38 pièces, le plateau 44,90 €

Pétale de tomate séchée, mozzarella et basilic
Poulet caramélisé miel et sauce soja à l'ananas
Brochette raisin et emmental
Melon, menthe et jambon séché (ou concombre suivant saison)
Pic de filet de canard laqué
Bonbon de foie gras au pain d'épice et au pruneau d'Agen
Dés de saumon gravlax au citron
Sucette de fromage de chèvre et raisin de Smyrne

Petites tartelettes salées (prêtes à chauffer)

24 pièces, le plateau 27,60 €

Tartelette façon tarte flambée, Tartelette façon pizza
Tartelette quiche lorraine

Bouchées salées (prêtes à chauffer)

42 pièces, le plateau 48,30 €

Pruneau d'Agen au bacon
Gougère à l'emmental
Gambas frites en pâte tempura
Accras de morue
Petit vol-au-vent d'escargot au beurre persillé maison
Queue de crevette en habit de riz vert croustillant
Boulette de bœuf piquante
Mini croque-monsieur

exemples de présentations, photos non contractuelles

Cocktails

Tous nos canapés et verrines cocktail sont dressés sur des plateaux à usage unique, prêts à être dégustés sans couverts.
Nos pièces cocktail sont à commander au minimum 24 heures à l'avance (avant 10h pour une livraison le lendemain).

À partir de 10 personnes

Pièces de présentation

À partir de 80 personnes, nous vous proposons **gratuitement*** de dresser en partie nos créations de cocktails sur des grandes pièces de présentation afin de rendre vos buffets et cocktails inoubliables (plusieurs formes, suivant disponibilité : cygne, paon, papillon, escalier...)

* avec caution

P'tit cocktail

8 bouchées par personne 9,20 €

5 salées

Assortiment de mauricettes
Wrap avocat et saumon fumé
Mini cassolette de légumes antipasti et olives marinées
Toast carré au jambon blanc, emmental et œuf de caille
Quinoa aux fruits secs et éclats de noisettes

3 sucrées

d'après la sélection (voir page 19)

Cocktail équilibre

10 bouchées par personne 11,50 €

7 salées

Duo de mignonnettes aux viandes marinées
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout
Verrine nordique (pomme de terre, hareng, « caviar » de hareng, pommes fruit)
Quinoa aux fruits secs et éclats de noisettes
Crostini italiens aux deux tapenades
Toast carré au jambon blanc, emmental et œuf de caille
Mini blinis au saumon fumé et crémeux à l'aneth

3 sucrées

d'après la sélection (voir page 19)

Cocktail des fines bouches

12 bouchées par personne 13,80 €

8 salées

Foie gras d'oie et pruneau d'Agen
Petite salade de tomates cerises, mozzarella et vinaigre balsamique
Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange
Duo de mignonnettes aux viandes marinées
Quinoa aux fruits secs et éclats de noisettes
Mini cassolette de légumes antipasti et olives marinées
Assortiment de mauricettes
Pain complet au beurre salé, tête de moine et chutney de fruits secs

4 sucrées

d'après la sélection (voir page 19)

Cocktail des gourmets

14 bouchées par personne 16,10 €

10 salées

Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange
Pince-moi de radis blanc au tartare de saumon fumé et aneth frais
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout
Mousse d'artichaut et foie gras d'oie poêlé à la fleur de sel
Sucette de fromage de chèvre et raisin de Smyrne
Assortiment de mauricettes
Tartelette ratatouille épicée et filet d'anchois
Pic de filet de canard laqué
Duo de mignonnettes aux viandes marinées
Melon, menthe et jambon séché (ou concombre suivant saison)

4 sucrées

d'après la sélection (voir page 19)

Grand cocktail gastronomique

16 bouchées par personne 18,40 €

11 salées

Brochette de melon, menthe et jambon séché (ou concombre suivant saison)
Bonbon de foie gras au pain d'épice et de fromage de chèvre au sésame doré
Dés de saumon gravlax au citron
Mousse d'artichaut et foie gras d'oie poêlé à la fleur de sel
Fleur d'hibiscus farcie au Reblochon
Tartare d'anguille fumée au radis et sirop d'érable
Pétale de tomate séchée, mozzarella et basilic
Brochette de poulet caramélisé miel et sauce soja à l'ananas
Roulade de crêpe et magret de canard fumé au chutney de mangue
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout
Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange

5 sucrées

d'après la sélection (voir page 19)

exemples de présentations, photos non contractuelles

Buffets

À partir de 10 personnes,
à déguster assis et avec des couverts

Buffet froid traditionnel

14,50 €

Salé

Palette de charcuteries et galantines, presskopf,
pâté et terrines de viandes
Trio de mignonnettes en croûte
Terrines maison de poissons et crustacés
Duo de jambon cru et cuit
Assortiment de crudités et salades
Corbeille de pains au levain maison

Sucré

Buffet de desserts d'après la sélection page 19

Buffet froid de la mer

18,40 €

Salé

Assortiment de terrines maison de poissons et crustacés
Trilogie de saumon et blinis
Crevette marinée à l'ail et sésame noir en habit de mange-tout
Cocktail d'écrevisses au piment d'Espelette, guacamole et orange
Tartare d'anguille fumée au radis blanc et sirop d'érable
Bouquet de crevettes sauce cocktail
Assortiment de crudités et salades
Corbeille de pains au levain maison

Sucré

Buffet de desserts d'après la sélection page 19

Afin de garantir la qualité et la fraicheur
de nos charcuteries et pâtisseries salées pur beurre,
nous fabriquons sur place, rue des orfèvres,
la plus grande partie de ces spécialités régionales
ce qui nous permet d'assurer à notre clientèle
un rapport « fraicheur-qualité-prix » exceptionnel.

Buffet froid gastronomique

24,50 €

Salé

Ballottine de homard
Bouquet de crevettes sauce cocktail
Trilogie de saumon et blinis
Palette de charcuteries, presskopf, pâté et terrines maison
Duo de jambon cru et cuit
Trio de mignonnettes en croûte
Rôtis de bœuf et de veau finement tranchés
Brochette de poulet caramélisé miel et sauce soja à l'ananas
Bonbon de foie gras au pain d'épice
et de fromage de chèvre au sésame doré
Assortiment de crudités et salades
Corbeille de pains maison
Plateau de fromages affinés

Sucré

Buffet de desserts d'après la sélection page 19

Buffet froid et chaud

25,20 €

Froid

Ballottine de homard
Bouquet de crevettes sauce cocktail
Trilogie de saumon et blinis
Palette de charcuteries, presskopf, pâté et terrines maison
Trio de mignonnettes en croûte
Assortiment de crudités et salades

Chaud (à réchauffer par vos soins)

Filet de sole poché au Chablis, raviole de champignons des bois,
épinards à la crème et riz tricolore
Fricassée de poulet aux morilles,
pâtes d'Alsace aux œufs frais et cocotte de légumes de saison
Corbeille de pains au levain maison
Plateau de fromages affinés

Sucré

Buffet de desserts d'après la sélection page 19

exemples de présentations, photos non contractuelles

Plats froids

Assiette anglaise

L'assiette 10,90 €

Assortiment de viandes rôties froides : roast-beef, veau, dinde et kassler
Crudités et salades de saison
Pain maison

Plateaux repas

Nos plateaux repas sont livrés dans un coffret avec couverts et serviette

Traditionnel

14,50 €

Salade Caprese (tomate, mozzarella, basilic et pignons de pin grillés)
Pâté en croûte et terrine maison,
assortiment de crudités et salades de saison
Pain maison
Eclair (chocolat, vanille ou café en fonction des disponibilités)

Equilibre

17,30 €

Saumon mariné à l'aneth et aux câpres
Poitrine de poulet rôti et taboulé oriental
Fromage
Pain maison
Tarte sucrée du jour

Nordique

18,60 €

Trilogie de la mer
(saumon fumé, gambas marinées et terrine de poissons maison)
Salade de pommes de terre aux harengs matjes
et salade de concombres à l'aneth
Fromage
Pain maison
Salade de fruits frais

Gastronomique

21,50 €

Ballottine de homard
Foie gras maison
Rôti de veau
Mini pâté en croûte maison
Assortiment de crudités de saison et salade de quinoa aux fruits secs
Fromage
Pain maison

Entrées froides

Foies gras 100 % maison

les 100 g à partir de 15,20 €

Oie nature, oie à la truffe noire du Périgord, canard nature

Tomate mozzarella

5,80 €

Trilogie de saumon et ses blinis

la portion 7,95 €

Palette de roulé de saumon aux petits légumes,
saumon mariné et saumon fumé garnie

Saumon mariné à l'aneth, saumon fumé écossais, saumon sauvage fumé

les 100 g à partir de 6,85 €

Demi-langouste garnie à la parisienne

selon arrivage 28 €

Poissons entiers en Bellevue, homards cuits

sur commande, prix selon cours

Terrines maison de poissons et crustacés

les 100 g à partir de 4,49 €

Fruits de mer et gambas, saumon et rascasse en habit vert,
noix de Saint-Jacques, ballottine de homard...

Terrines maison de viandes et volailles

les 100 g à partir de 4,49 €

Lapin et ris de veau aux cèpes, sanglier aux noisettes,
canard à l'orange, pintade aux abricots...

exemples de présentations, photos non contractuelles

Entrées à chauffer

Escalope de foie gras cru mariné prêt à poêler
sur commande, la portion 11,60 €

Escargots à l'alsacienne
la douzaine 10,65 €

Coquilles Saint-Jacques traditionnelles
la pièce 9,15 €

À partir de 4 portions

Feuilleté de saumon et velouté de poisson
le kg 39,05 €

Cassolette de sole et gambas au Gewurztraminer
la pièce 10,50 €

Poissons cuisinés

(prêt à chauffer)
À partir de 4 portions

Filet de sole poché au Chablis
la portion 14,80 €

raviole de champignons des bois, brunoise de légumes et riz tricolore

Pavé de saumon à l'oseille
la portion 13,30 €

étuvée de poireaux, champignons de Paris sautés et pommes vapeur

Mousseline de brochet aux écrevisses
la portion 12,60 €

sauce façon beurre blanc, tagliatelles et brochettes de légumes

Le coin des nouveautés

Amuse-bouches...
Uniquement par 6 10,90 €

Notre chef de cuisine vous propose un trio
d'amuse-bouches surprise du jour

Cuisinez comme un grand chef
en toute simplicité et épatez vos convives

Kits de cuisine
Tous les ingrédients vous sont livrés en kit
avec le mode d'emploi de notre chef de cuisine

Escalope de foie gras cru à poêler
la portion 14,90 €

(Prêt à poêler) assaisonné et mariné au Porto blanc, accompagné
de caramel de bière et chutney de pommes maison.

Carpaccio de bœuf
à partir de 4 personnes, la portion 8,80 €

Viande finement tranchée sur plateau à usage unique,
accompagnée de vinaigrette : fleur de sel, vinaigre balsamique,
huile d'olive et poivre du moulin, copeaux de parmesan,
pignons de pin rôtis et feuilles de roquette

Cocottes à se partager...

Plats mijotés en cocotte en fonte STAUB consignée
Prêts à être réchauffés et toujours pour 2 personnes

Cocotte de joues de veau confites à la sauge
la cocotte 2 personnes 28,60 €

Cèpes, artichauts, carottes, pommes de terre grenailles et jus de veau

Cocotte d'épaule d'agneau à la cuillère au thym frais, mijotée 7 heures
la cocotte 2 personnes 26 €

Ail confit,
pommes de terre grenailles,
poivrons et courgettes

exemples de présentations, photos non contractuelles

Spécialités alsaciennes

Sans garnitures

Bouchée à la reine
la portion 7,05 €

Vol-au-vent pur beurre maison

Coq au Riesling
la portion 9 €

Rosbif alsacien mariné au vin rouge
A commander 72h à l'avance, la portion 9 €

Au choix de cheval ou de bœuf

Avec garnitures

Quenelles de foie à l'alsacienne, pommes sautées et salade verte
la portion 9,50 €

Choucroute royale
la portion 12,25 €

Chou, pommes de terre, lard fumé, lard cuit, knack, saucisse grillée, saucisse ménage, kassler, boudin noir/selon saison, jambonneau, quenelles de foie

Choucroute Frick-Lutz
la portion 11,20 €

Chou, pommes de terre, lard fumé, lard cuit, knack, saucisse grillée, saucisse ménage, kassler

Choucroute aux trois poissons, sauce au raifort
la portion 12,70 €

Chou, pommes de terre, saumon, sandre et haddock fumé

Baeckeofe de gibiers marinés au vin blanc et salade verte
la portion 15,25 €

Selon arrivage et selon la saison

Baeckeofe aux trois viandes et salade verte
la portion 13,55 €

Matelote de poissons au Riesling, nouilles aux œufs frais d'Alsace
la portion 14,20 €

Sandre, perche, saumon et anguille, petits oignons et champignons

Spécialités d'ici et d'ailleurs

À partir de 4 portions

Avec garnitures

Tajine d'agneau ou de poulet
la portion 10,40 €

Paëlla traditionnelle
la portion 13,80 €

Couscous oriental
la portion 10,75 €

Cassoulet du Sud-Ouest
la portion 10,40 €

Osso-bucco à la milanaise
la portion 11,90 €

Tartiflette de Savoie
la portion 7,30 €

Exclusivité de la maison

La potée d'Emilie, servie en cocotte en fonte lutée
2 à 3 personnes, la cocotte 33,15 €

4 à 5 personnes, la cocotte 62,65 €

Subtil mariage de foie gras d'oie, de ris de veau, de pommes de terre, de morilles et de truffes hachées, le tout agrémenté d'une sauce au Cognac légèrement crémée

exemples de présentations, photos non contractuelles

Viandes cuisinées

À partir de 4 portions

Sans garnitures

Fricassée de poulet aux morilles
la portion 14,40 €

Filet de canard à l'orange
la portion 13,20 €

Civet de lapin Hasepfeffer
A commander 72 heures à l'avance, la portion 9 €

Civet de gibiers
A commander 72 heures à l'avance, la portion 10,75 €

cheureuil, sanglier... selon arrivage et selon la saison

Avec garnitures

1 féculent et 1 légume selon votre choix parmi notre assortiment

Filet de bœuf Wellington, sauce Périgueux
la portion 17,90 €

Filet de veau Orloff
la portion 18,40 €

Foie gras et duxelles de champignons

Navarin d'agneau aux légumes de saison
la portion 13,90 €

Garnitures

Légumes

Petite ratatouille niçoise
la portion 2,95 €

Cocotte de légumes de saison
la portion 3,10 €

Haricots verts aux lardons et échalotes finement ciselées
la portion 2,95 €

Epinards à la crème
la portion 2,85 €

Petits pois à la française
la portion 2,85 €

Brochette de légumes de saison
la portion 3,25 €

Féculents

Gratin dauphinois
la portion 5,25 €

Spaetzle maison
la portion 3,35 €

Pâtes d'Alsace aux œufs frais
la portion 2,65 €

Mousselines de légumes au fil des saisons
la portion 3,15 €

Semoule à couscous aux raisins de Smyrne
la portion 2,85 €

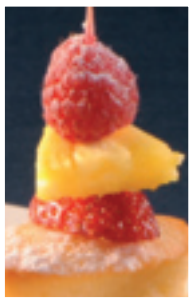
Riz tricolore, riz basmati ou risotto
la portion 3,05 €

Grumbeerekiechle maison
le kg 15,25 €

Galettes de pommes de terre

Pommes croquettes ou pommes dauphine
le kg 14,50 €

exemples de présentations, photos non contractuelles



Desserts

Palettes de gourmandises sucrées

Plateau de mignardises sucrées

Le plateau de 24 pièces 27,60 €
Le plateau de 35 pièces 40,25 €
Le plateau de 45 pièces 51,75 €

Verrine à la mousse de mascarpone et aux fruits de saison
Savarin chantilly
Mini chou à la crème pâtissière vanille/café/chocolat
Paris-Brest
Tartelette au chocolat
Tartelette citron meringuée
Macaron
Visitandine avec brochette de fruits
Tartelette chocolat, caramel et noix, glacé au chocolat
Verrine tiramisu
Opéra
Tartelette aux fruits
Mini pomme d'amour
Mini éclair vanille/café/chocolat

Plateau de 12 mini viennoiseries

8,40 €

Mini pain au chocolat, mini croissant, mini escargot,
mini chausson aux pommes, mini streussel

Brochettes de fruits frais sur cône

Le cône de 90 brochettes 51,75 €

Pyramide de macarons assortis

La pyramide de 100 macarons 51.75 €

Pour cocktail

susceptible de varier selon la saison et la disponibilité

Cocktails se composant de 3, 4 ou 5 bouchées sucrées

Verrine à la mousse de mascarpone et aux fruits de saison,
savarin chantilly, mini chou à la crème pâtissière vanille/café/chocolat
comme autrefois, Paris-Brest, tartelette au chocolat,
tartelette citron meringuée, macaron, visitandine avec brochette de fruits,
tartelette chocolat caramel et noix/glacé chocolat, verrine au tiramisu,
opéra, tartelette aux fruits, mini pomme d'amour,
mini éclair vanille/café/chocolat

Pour buffet

Buffet froid traditionnel

la sélection se décline comme ci-dessous selon le nombre
de personnes, la disponibilité et la saison.

Sélection d'entremets de saison (entremets aux 3 chocolats,
mousse au chocolat grand cru et crème caramel,
mousse aux myrtilles/yaourt/framboises, forêt-noire,
torche aux marrons, opéra, fraisier...)
+ Une mini verrine de tiramisu
+ Un macaron moelleux

Buffet froid de la mer

Même assortiment que le buffet froid traditionnel avec en sus :
Tarte aux fruits de saison (tarte aux pommes streussel,
tarte aux pommes, tarte à la rhubarbe meringuée,
tarte au chocolat/caramel, tarte au citron, tarte aux abricots,
tarte aux quetsches, tarte aux mirabelles...)
+ Crème anglaise
+ Coulis aux fruits rouges

Buffet gastronomique et Buffet froid et chaud

Même assortiment que le buffet froid de la mer
avec en sus :
Ile flottante ou salade de fruits

exemples de présentations, photos non contractuelles

Nos idées cadeaux

Corbeilles garnies

Foie gras en terrine fraîche décorée,
en verrine ou en conserve

Caviar...

Expéditions
dans toute la France

Frick-Lutz

membre du Cœur Gourmand Strasbourg

16 rue des Orfèvres Strasbourg centre
Tél. 03 88 32 60 60 • Fax 03 88 75 07 98
lundi 14h-19h, mardi au vendredi 8h-19h,
samedi 7h-18h30

5 rue du Chaudron Strasbourg centre
Tél. 03 88 32 00 64 • Fax 03 88 23 27 79
mardi au vendredi 9h-12h et 14h-19h,
samedi 10h-18h, fermé le lundi

20 rue d'Austerlitz Strasbourg centre
Tél. 03 88 25 12 69 • Fax 03 88 24 53 06
lundi 9h-13h et 15h-18h (fermé en juillet et août),
mardi au jeudi 8h-13h et 15h-19h,
vendredi 7h30-19h, samedi 7h30-18h

3 place de l'Ile de France Strasbourg Meinau
Tél 03 88 39 31 68 • Fax 03 88 43 79 60
lundi 8h30-12h30 et 15h-18h,
mardi 8h-12h30 et 15h-19h, mercredi 8h-12h30,
jeudi et vendredi 7h-13h et 15h-19h, samedi 7h-13h

68 route de Lyon Strasbourg Illkirch
Tél et Fax 03 88 67 47 82
lundi, mardi et jeudi 8h-12h45 et 15h-19h,
mercredi 8h-12h45, vendredi 7h30-12h45 et 15h-19h,
samedi 7h30-13h

www.frick-lutz.fr

IMPRIM'VERT® PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT
PEFC PEFC/10-31-1620
Valblor-Groupe Graphique F-67 Illkirch 10060106